

リースリング



起源：リースリング・ブドウの最初の参考資料は、ライン・ヴァレーでのこの品種の植栽について書かれていて、15世紀に遡ります。現代のDNA鑑定で、Weisser Heunisch（ヴァイサー・ホイニッシュ）ブドウ品種の交配種であるとか、野生ブドウと Traminer（トラミナー）との交配種であることが明らかになりました。中世期には、どちらのブドウ品種もドイツとフランスでは農民たちに良く知られていました。

シノニム：リースリング・ブドウは多くのシノニムがあります。主に使われているのは Grauer Riesling、Gewürzriesling、Hockheimer、Johannisberger、Johannisberg Riesling、Klingelberger、Mosel Riesling、Petit Rhin、Petit Riesling、Rheingauer、Rhine/Renano、White Riesling です。”

リースリング”の名前が含まれている次の品種はリースリング・ブドウとは関係ありません。それらは、Welschriesling（ヴェルシュリースリング）、Schwarzriesling（シュヴァルツリースリング）、Cape Riesling（ケープ・リースリング）、Gray Riesling（グレイ・リースリング）です。栽培国：リースリング・ブドウは多くの国で栽培されています。最も有名なリースリング・ワインは、そのブドウの出身地であるドイツからのものです。リースリング・ブドウが栽培されているその他の国は、オーストラリア、オーストリア、カナダ、フランス/アルザス地方、ニュージーランド、米国（カリフォルニア州、ニューヨーク州、オレゴン州、ワシントン州）です。

テイスト&ノート：リースリング・ブドウは、白ワイン用の最も高貴なブドウとよく言われています。このブドウの幅広い特徴を発現させることのできる寒冷地で、一番良く育ちます。リースリング・ワインは華やかで、香りが良く、酸味が強く、この品種特有の風味と香りが著しく表現されています。味わうと、ワインはその出身、つまりブドウが育った土壌を明らかに表現します。このブドウは、絶品の辛口、中辛口、マイルド、甘口、絶妙な深みのある甘味のワインなどを醸造するのに十分役立ちます。リースリングワインは一般に純粋で、オーク樽の中で熟成させる必要はありません。ほとんどのリースリング・ワインは若飲みタイプですが、十分熟成させることもできます。辛口ワインは10年かそれ以上保存できますし、甘口や深みのある甘口ワインはもっと長期間、つまり30年かそれ以上持ちこたえることができます。あるリースリング・ワインは100年経ったワインとして知られています。ほとんど若いリースリング・ワインは、キレが良く、果実味があり、青りんご、ハチミツ、グレープフルーツ、桃、スグリなどの良い香りが表れます。熟成した上質のリースリング・ワインは、概して“petrolly（灯油のような）”風味を表します。この特有な風味は、完熟したブドウ、強い太陽に晒され、水ストレス、強い酸味に由来すると言われていています。当然のことながら、これらの要因は、極めて優れた上質のワインを醸造するのに求められるものです。

Riesling



Origin:

The earliest references of the Riesling grape date from the 15th century about plantings of the variety in the Rhine valley. Modern day DNA have revealed it to be a crossing of the grape variety Weisser Heunisch and a cross between a wild vine and the Traminer. Both grape varieties were well known to peasants in Germany and France during the Middle Ages.

Synonyms:

The Riesling grape has many synonyms. Those mostly used are: Grauer Riesling, Gewürzriesling, Hockheimer, Johannisberger, Johannisberg Riesling, Klingelberger, Mosel Riesling, Petit Rhin, Petit Riesling, Rheingauer, Rhine/Renano and White Riesling. The following varieties which contain

the name "Riesling" are not related to the Riesling grape: Welschriesling, Schwarzriesling, Cape Riesling and Gray Riesling.

Countries:

Riesling grapes are grown in many countries. The most famous Riesling wines come from its original country, Germany. Other countries where the Riesling grape is grown are: Australia, Austria, Canada, France/Alsace, New Zealand and the USA (California, New York, Oregon and Washington).

Taste and Notes:

The Riesling grape is often called the noblest white wine grape. It grows best in cool climates where it expresses the full range of its qualities. Riesling wines are flowery and aromatic, have a high degree of acidity and distinctively display the characteristic flavors of the grape variety on the nose. When tasted the wine clearly expresses its origin i.e. the soil in which it grew. It lends itself equally well to producing excellent dry, off-dry, mild, sweet and exquisite luscious wines. Riesling wines are generally pure; they do not need to be raised in oak barrels. Although most Riesling wines are drunk young, they can age very well. Dry wines can be kept for more than 10 years while sweet and luscious wines can last much longer, up to 30 years or more. Some Riesling wines are known to be over one hundred years old. Most young Riesling wines are crisp, fruity and aromatic displaying aromas of green apples, honey, grapefruit, peach and/or gooseberry. Aged high- quality Riesling wines often develop the much sought after petrolly flavor. This particular flavor is said to derive from very ripe grapes, high sun exposure, water stress and a high degree of acidity. Not surprisingly all of these factors are required to produce wines of outstanding quality.